Korejský salát Kimchi

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 ks	pekingské zelí
1 lžička	sůl
2 ks	cibule
6 stroužek	česnek
1 ks	chilli paprička
3 lžíce	rybí omáčka (koupíme např. ve vietnamských prodejnách)



Postup přípravy

Pekingské zelí omyjeme a pokrájíme. Dáme jej do mísy a osolíme (zelí tak pustí šťávu). Poté přidáme i najemno pokrájenou cibuli, česnek a chilli papričku a pokapeme rybí omáčkou. Vše důkladně promícháme a necháme odležet přes noc (nebo i déle – podle chuti a odvahy). Podáváme s rýží, nudlemi či masem.